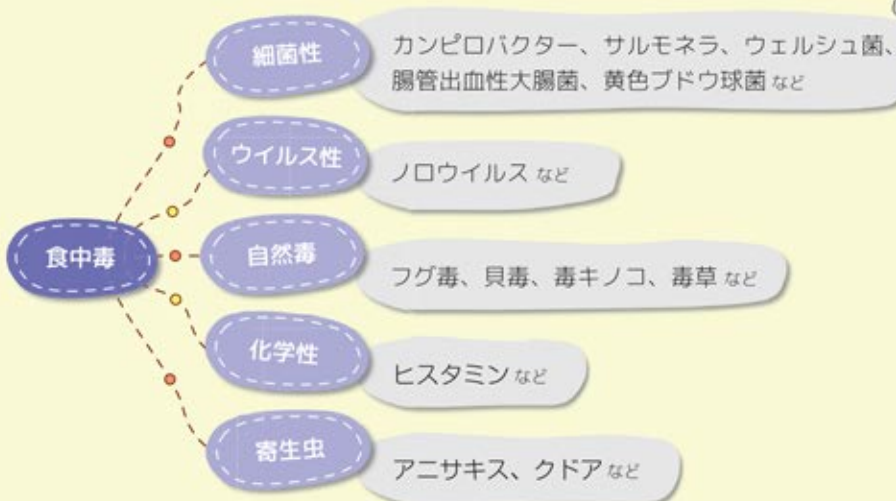


食

中毒と病因物質



食中毒とは、「**飲食することによって起こる健康被害**」のことをいい、病因物質によって5種類に分けられます。まずは食中毒を知ることから始めましょう。



食中毒の特徴

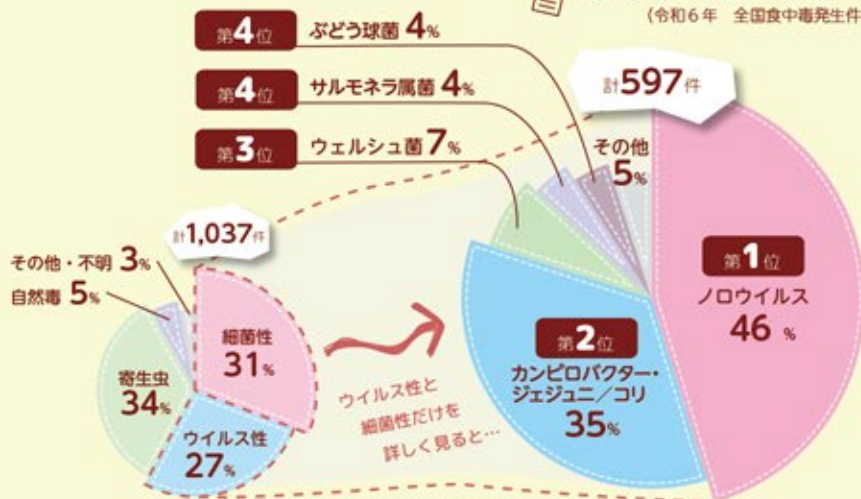
- 主に腹痛・下痢・おう吐などの**胃腸炎症状**や**発熱**を起こします。
- **季節に関係なく、1年を通じて**食中毒は発生しています。
- 近年は、**細菌**、**ウイルス**、**寄生虫**が原因の多くを占めています。

細菌とウイルスによる食中毒の特徴

- 病因物質が食べ物についていても、**味やにおい是不変わります**。
- 食べてから症状が出るまで、**時間がかかります**。

病因物質トップ5

 病因物質別による食中毒の割合
 (令和6年 全国食中毒発生件数)



近年、ウイルス・細菌を原因とする食中毒の病因物質として、「ノロウイルス」と「カンピロバクター」が上位を占めています。

名 前	主な原因食品	潜伏期間※
カンピロバクター	生のお肉 加熱不十分なお肉	2～7日
ノロウイルス	感染者が調理した食品 二枚貝	24～48時間
ウエルシュ菌	調理後室温で放置したカレーや 煮込み料理	6～18時間
黄色ブドウ球菌	おにぎり お弁当	1～5時間
腸管出血性大腸菌	牛などのお肉 生野菜	2～7日後

※ 潜伏期間とは、原因食品を食べてから症状が出るまでの平均的な時間のことです。